

Pâtisson à l'ail et au persil



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,5 kg de pâtissons
- 1 verre d'huile d'olive
- beurre
- sel, poivre
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil

Préparation :

1. Lavez, coupez et épépinez les courges
2. Découpez en petits dés et faites-les sauter dans l'huile
3. Egouttez les pâtissons et mettez-les dans un plat beurré, salez, poivrez
4. Hâchez les arômes et saupoudrez le plat
5. Mettez au four 15 minutes et servez chaud

Astuce : Prenez de préférence des pâtissons jeunes car ils sont plus tendres. Vous pouvez aussi utiliser d'autres courges comme la Musquée de Provence, le Patidou ou le Potimarron.